

ALIMENTAÇÃO

Para uma nova instalação de fornos, os seguintes cuidados devem ser observados:

Inspeção e limpeza do sistema de alimentação livre de resíduos e impurezas para evitar entupimento nos injetores do forno.

O tipo de gás a ser utilizado deve atender as especificações do modelo adquirido.

GÁS GLP

O DI VOLPI FORNOFORTE GÁS GLP, funciona com média pressão 69 Kpa (10 psi) e vazão de 2kg/h. No ponto de gás, colocar registro esférico 3/4" e válvula P-13.

O conjunto de mangueira com regulador deve ser utilizado sem alteração.

Caso seja alterado ou não utilizado, IMPLICARÁ NA PERDA DA GARANTIA.



GÁS NATURAL

O DI VOLPI FORNOFORTE GÁS NATURAL, funciona com baixa pressão 200 mmca (0,20 bar) e vazão de 1m³/h. No ponto de gás (deve ter diâmetro de tubulação no mínimo de 1/2") colocar registro esférico de 1/2". Caso a pressão seja superior a 200 mmca utilizar o regulador:

FABRICANTE: COMAPI

CÓDIGO: CB 57814

PRODUTO: BP 2202 GN PRESSÃO DE ENTRADA Pe (1,0 bar)

PRESSÃO DE SAÍDA 1,9 2,6 (Kpa)

APÓS O USO DOS FORNOS, DEVE-SE FECHAR OS REGISTROS DOS PONTOS DE GÁS DE CADA FORNO, E O GERAL.